Par brevet d'invention
Décret Impérial

Fabrique de Pates
de Pommes-de-Terre

(P)

CHAUVEAU



PAR BRÉVET D'INVENTION.

DÉCRET IMPÉRIAL du 12 décembre 1806, N° 2099, 130e Bulletin des lois, paragr. VI de l'article 1er.

FABRIQUE DE PATES
DE POMMES-DE-TERRE,

Désignées sous le nom de riz, sagou, semoule *et* fleur de riz de pommes-de-terre, *de* Mme Chauveau, *de la Meltière près Tours, département d'Indre et Loire, actuellement à la Briche, près St-Denis, département de la Seine, où elle vient d'élever une manufacture avec son seul associé* M. Dufour, *ancien épicier, rue Ste-Avoie, au coin de celle Ste-Croix de la Bretonnerie, où est toujours le dépôt général provisoire.*

Divers Journaux, et notamment la *Gazette de Santé,* justes appréciateurs de la salubrité

des alimens, ont annoncé avec éloge l'invention de la dame *Chauveau.* A la suite d'épreuves multipliées, encouragées par un ami des arts, M. de Pommereul, alors préfet du département d'Indre et Loire, Mme Chauveau fit, le 10 floréal an 11, ses expériences en présence de M. Deslandes, maire ; elles eurent le plus grand succès, et elles prouvèrent que c'était par la manière seule de manipuler la fécule de pommes-de-terre qu'on pouvait obtenir ces farineux qui, à cette époque, furent désignés, suivant leurs quatre grosseurs, sous les noms de Riz, Petit-Riz ou Sagou, très-petit-Riz ou Semoule, et Fleur de Riz de Pommes-de-Terre. Cette dernière n'est point la fécule de pommes-de-terre, comme le croient beaucoup de personnes qui n'en connaissent pas le mérite.

Une lettre en date du 8 messidor an 10, de l'homme de France le plus fait pour apprécier cette découverte, et vraiment juge compétent dans cette cause, M. *Parmentier*, porte textuellement ces mots : « Vous avez prouvé qu'il était possible de trouver dans une racine l'aliment du pauvre et la bonne-chère du riche : plusieurs amis du bien vous avaient déjà précédée dans cette carrière véritablement philantropique ; mais vous les avez tous surpassés en va-



riant et en multipliant les ressources que cette racine procure à toutes les classes. »

La Société d'agriculture, sciences et belles-lettres de Tours a félicité la dame *Chauveau* par une lettre très-honorable, le 30 avril 1806, en l'invitant à continuer ses travaux pour les pousser à leur perfection.

M. Bouriaque, docteur, secrétaire de la Société agricole de Tours, lui a écrit au nom de la Société, le 3 juin 1808 : que ses inventions produisaient les meilleurs effets chez les malades et chez les personnes en bonne santé. Néanmoins la dame *Chauveau*, honorée de ces témoignages, n'a pas voulu quitter son humble chaumière qu'elle n'eût porté ses procédés à leur perfection.

Voulant éprouver par elle-même combien une personne pouvait en consommer, elle ne vécut que du produit de sa fabrique pendant 15 jours; elle ne put jamais en consommer plus de quatre onces par jour, qu'elle accommodait tantôt au lait, tantôt au bouillon. Cet aliment seul, sans en prendre aucun autre, a complétement suffi à sa nourriture, quoique pendant cette quinzaine elle n'ait rien diminué de ses occupations multipliées et souvent pénibles.

Cette pâte est inattaquable par les vers et par

les mites, qui ne respectent pas de même celle de froment; ce qui la rend bien préférable à toutes les préparations céréales pour les embarquemens maritimes et les approvisionnemens des armées de terre. Elle a en outre l'avantage de rendre plus que tous lès farineux, puisqu'elle absorbe dix-huit fois sa pesanteur de liquide. Il ne faut qu'une demi-heure pour la faire cuire; économie inappréciable pour les grandes consommations et les grands établissemens; avantage qui se ferait mieux sentir encore dans les marches forcées et campemens des armées, puisque cet aliment cuit se conserve plusieurs jours (même en été) sans s'altérer, et un tems illimité, s'il est cru, sans rien perdre de sa qualité.

Aisé à digérer promptement, cet aliment peut remplacer le salep, celle de toutes les substances farineuses à laquelle on peut le mieux le comparer. Sans coûter le même prix, comme lui, cet aliment hâte les convalescences et procure un embonpoint rosé, gage non suspect d'un rétablissement certain des fonctions digestives et de la salubrité.

Des poitrinaires, des personnes affaiblies par de longues abstinences, ou par des abus de jeunesse et de tempérament en ont fait usage avec le plus grand succès. Les mères et les

nourrices, dont un nombre considérable a substitué cette substance à la farine de froment dans la bouillie de leurs enfans, ont remarqué qu'outre l'embonpoint qu'elle leur procure, elle semble les préserver des petits maux ordinaires à la première enfance.

La médecine réclame cette farine de riz pour faire des cataplasmes ; dans cet emploi cette farine surpasse toutes celles dont on a pu se servir jusqu'à présent.

Depuis long-tems les consommateurs sollicitent la dame *Chauveau* de rédiger un petit livret qui indique les moyens d'employer ces diverses pâtes : ses occupations l'en ont empêchée jusqu'à ce jour. En remplissant aujourd'hui le vœu d'un grand nombre de personnes, elle espère mettre tous les cuisiniers, les mères et nourrices à même de se servir de ses farines avec un succès au-dessus de leur attente.

INSTRUCTION

Sur la manière d'employer le riz, sagou, semoule, et fleur de riz de pommes-de-terre.

Cette découverte offre beaucoup de ressources : on peut les varier à l'infini. On se contentera d'indiquer l'usage le plus ordinaire qu'on peut en faire ; il sera facile pour ceux

qui s'occupent de cuisine d'en multiplier à leur gré la préparation. Une livre de l'une ou de l'autre de ces farines fait l'emploi de neuf pintes de lait ou de bouillon.

PREMIÈRE GROSSEUR.

Riz de pommes-de-terre.

1. Cette grosseur est celle qui, lorsqu'elle est cuite, imite le plus le riz ordinaire : on l'emploie presque toujours au lait : on en met huit mesures pour une de riz. Pour le faire cuire, il faut mettre ces huit mesures de lait dans un vase sur le feu, et lorsqu'il bout, jeter la mesure de riz dedans, en presser la cuisson en remuant de tems en tems, puis le retirer au bout d'une demi-heure, alors il est cuit.

La pomme-de-terre étant fade, quand même on voudrait le manger au sucre, il faut mettre du sel; observant de n'y plus toucher lorsqu'il sera tiré du feu. Si l'on veut, l'on y fera un caramel afin qu'il s'y forme une pellicule.

Veut-on le manger au gras? on peut le mettre comme du pain, verser le bouillon dessus et le faire bouillir une demi-heure découvert. Si vous le trouvez trop épais, vous pouvez y remettre du bouillon à volonté.

DEUXIÈME GROSSEUR.

Sagou de pommes-de-terre.

2. Le sagou s'emploie le plus communément dans les potages gras ou maigres ; il est également bon au lait : dans l'un ou l'autre cas il s'accommode comme la première grosseur, à l'exception que, pour une mesure de sagou, il en faut onze de liquide.

Il sert aussi à faire divers plats d'entremets d'un excellent goût et qui demandent très-peu de tems.

3. Pour faire un pain au riz, prenez cinq mesures pleines de lait ; lorsqu'il bouillira mettez-y une mesure pleine de sagou ; comme il épaissira promptement, vous le tournerez continuellement jusqu'à ce qu'il soit très-ferme ; alors vous le retirerez de dessus le feu et le laisserez couvert pendant 8 à 10 minutes, ce qui achèvera de le bien cuire ; vous l'ôterez de ce vase pour qu'il refroidisse, et lorsqu'il ne sera plus que tiède, vous y mettrez environ un quarteron de beurre frais coupé en petits morceaux, puis vous le remuerez : cassez alors quatre œufs, blancs et jaunes, que vous ajouterez, ainsi que du sel, du sucre, de l'eau de fleurs d'orange, et puis vous mettrez votre

pâte, soit dans une casserole, soit dans une tourtière; vous aurez soin de mettre au fond un papier graissé de beurre, afin de l'en retirer plus facilement pour le servir.

4. On pourrait varier le goût de ce pain au riz en y mettant, au lieu de sucre, un petit hachis de viande cuite ou crue, même de cochon salé et des fines herbes.

5. Lorsqu'on fait rôtir une pièce de viande grasse, on peut faire cuire de ce sagou comme pour un pain au riz, soit au lait, au bouillon, ou au jus de racines : si ce sont des carottes, des navets ou des salsifis, vous pourriez en faire un petit hachis, le mêler dans votre sagou. Lorsqu'il est retiré de la casserole, vous le servez sous le rôti. Le jus et la graisse rendent ce mets délicieux, et d'un grand profit quand on a beaucoup de monde.

TROISIÈME GROSSEUR.

Semoule de pommes-de-terre.

6. Cette grosseur s'emploie comme les deux autres, à l'exception qu'il n'en faut qu'une mesure pour douze mesures de liquide, et pour cinq lorsque vous l'employez dans le pain au riz : bien des personnes préfèrent cette semoule pour ce dernier usage.

Les mères et les nourrices font un grand usage de cette semoule pour leurs enfans, soit au lait, soit en panade, ou au gras. N'importe comment elles l'accommodent, il faut la laisser cuire une demi-heure. On peut en faire pour plusieurs fois ; elles n'ont pas l'embarras d'en faire chauffer chaque fois que leurs enfans s'éveillent, parce que lorsqu'ils ont 4 à 5 mois, on peut la leur donner froide.

7. On l'emploie aussi d'une autre manière : on met de l'eau, du vin et du sucre tout ensemble, et lorsque cela bout, pour douze mesures de liquide on en met une de semoule, et on la laisse cuire une demi-heure. On peut la manger froide de cette manière.

Les mères qui connaissent combien cette nourriture est bonne à leurs enfans, la préfèrent à toute autre.

8. Cette semoule s'emploie dans les matelottes, dans les salmis, dans les ragoûts, etc.

Lorsque l'on fait un gigot à l'eau, on peut en mêler dans le jus, de manière que cela soit aussi épais que des épinards, la laisser cuire, et la servir sous le gigot après y avoir mis un peu de caramel si l'on veut.

La pratique peut faire trouver beaucoup d'autres façons de l'employer.

QUATRIÈME GROSSEUR.

Fleur de riz de pommes-de-terre.

9. Cette farine a des effets si merveilleux et si surprenans qu'il est difficile de s'en faire une idée, sans en avoir vu quelques preuves. Nous allons entrer dans quelques détails qui peuvent servir de guide dans toutes les manières de l'employer.

10. Pour faire une sorte de beignets que l'on nomme *pets-de-nones*, mais supérieurs en qualité à ce que l'on a pu faire jusqu'à présent, et qui peuvent être commencés et mangés en un quart-d'heure : Mettez dans un vase creux trois tasses à café de lait tiède, ajoutez-y quatre cuillerées de farine, et remuez jusqu'à ce que la farine ait absorbé tout le lait ; alors vous mêlerez à cette pâte quatre œufs (jaunes et blancs), que vous aurez soin d'y ajouter l'un après l'autre, en remuant à chaque fois légèrement ; le mélange ainsi fait, vous salerez un peu, et ajouterez, si vous le voulez, du sucre et de la fleur d'orange. Votre pâte doit avoir la consistance de celle qu'on prépare pour les pets-de-nones ordinaires. Vous observerez de ne point remuer la friture qu'ils n'aient pris leur forme. Si

vous avez bien exécuté le procédé, vous aurez des pets-de-nones excellens, légers comme le biscuit et dans lesquels la friture n'aura pas pénétré.

11. Si vous voulez employer votre pâte à faire des beignets, ou pour une friture d'artichauts, de salsifis, de poisson, de viande, etc., etc., il suffira d'y ajouter un œuf de plus ; elle aura la consistance suffisante pour que vous puissiez y tremper ce que vous voudrez et le mettre dans la friture sans que la pâte se détache ; ce qui est très-agréable et très-avantageux.

Si l'on n'avait à sa disposition que des blancs d'œufs, ils pourraient suffire ; mais dans ce cas il faudrait mettre l'équivalent de quatre œufs.

On peut faire telle quantité de pâte que besoin sera, soit en prenant deux tasses de lait tiède auxquelles on mélange une pleine tasse de farine, comme il est prescrit ci-dessus, puis on ajoute successivement trois œufs, soit en mettant deux onces de farine dans un demi-litre de lait, auquel, après le mélange, on ajoute, l'un après l'autre, quatre œufs.

Il est facile d'acquérir l'habitude de cette préparation, et d'ajouter de la farine ou des

œufs à volonté suivant la consistance qu'on veut donner à la pâte.

Si on n'a pas de lait on peut se servir de bouillon pour détremper la farine, et même d'eau; mais le lait est préférable.

12. Si vous voulez faire un flan, faites votre pâte comme pour les pets-de-nones, mettez-y pour la même quantité de pâte environ un quarteron de beurre frais coupé par petits morceaux, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, mettez-y ensuite quatre œufs, du sel et du sucre à volonté; prenez alors six à sept tasses de lait bouillant que vous jèterez sur votre pâte, en remuant bien; saupoudrez-la de sucre et mettez-la cuire entre deux feux : ce mets doit être commencé et cuit dans un quart-d'heure.

Tout ce que l'on fait avec ces farines emploie beaucoup moins de sucre que ce que l'on ferait avec toute autre farine, et même que les œufs au lait.

13. On peut varier en mettant plus de sel et substituant au sucre du poivre et des fines herbes.

On peut encore y mettre du hachis de saucisses, ou d'autres viandes crues ou cuites, même du cochon salé ou toute autre viande.

14. On peut, dans la même pâte, mettre un bon morceau de beurre frais et y mêler un hachis de choux, de carottes, navets, asperges, ou tout autre légume quelconque, faire cuire le tout entre deux feux, et lorsqu'il est à moitié cuit, lui donner de la couleur avec un jaune d'œuf.

15. Si vous voulez mettre de cette même pâte sur une tarte feuilletée, ajoutez-y du sucre, des amandes pilées et un verre de lait de plus; puis quand le tout sera cuit, mettez-le sur votre tarte et saupoudrez-la de sucre.

16. On peut en faire des macarons qui ne coûtent guère, en y mettant du sucre suffisamment et des amandes.

17. Pour faire une bouillie pour les enfans, prenez trois mesures de lait chaud, mêlez-y une pareille mesure de farine; lorsque vous l'aurez bien détrempée, ajoutez-y encore neuf mesures de lait bouillant de préférence, faites-la cuire en tournant toujours jusqu'à ce qu'elle soit plus épaisse que la bouillie ordinaire, ce qui demande environ une demi-heure. On peut alors la donner à manger aux enfans.

Il ne doit point y avoir de gratin au fond.

Elle se conserve trois jours en été; on peut la donner froide aux enfans, ce qui fait qu'on a toujours quelque chose à leur donner pendant qu'on en fait réchauffer, car elle se réchauffe sans perdre de sa qualité.

18. De cette bouillie on peut faire une crême très-délicate, en y mettant un caramel. Il ne faudra pas beaucoup de sucre pour qu'il s'y fasse bien sentir.

19. Veut-on imiter une crême blanche? on peut n'y mettre que du sucre. Cette crême, bien loin d'échauffer, sera rafraîchissante, parce qu'il n'y aura point d'œufs.

20. Pour en faire une frangipane, faites-la bien plus épaisse, et laissez-la refroidir: mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, ce qui la rendra comme une pâte de biscuit; battez six blancs d'œufs en neige, et mêlez-les doucement à votre pâte dans laquelle vous aurez mis du sucre et des amandes pilées. Mettez alors cette pâte sur votre tarte ou sur un plat, et la saupoudrez de sucre. En la mettant sur un plat, elle sera assez ferme pour en former une pyramide; cela fera un fort joli mets.

Si vous voulez, au lieu de faire cuire votre pâte, lorsque votre farine est détrempée comme pour faire des pets-de-nones, avant d'y

mettre les œufs, ajoutez-y du sucre, des amandes et un blanc d'œuf, puis mêlez-y vos blancs d'œufs battus, et faites cuire entre deux feux.

21. On peut faire une sorte de macarons blancs comme neige. Pour cela battez des blancs d'œufs en neige : prenez de cette farine, mêlez-la avec du sucre rapé et de l'écorce de citron; mêlez-le tout avec vos blancs battus, ce qui fera une pâte; de cette pâte vous ferez des boulettes que vous roulerez dans du sucre rapé : mettez ces boulettes dans un four très-doux.

22. Par ce même procédé on peut faire des méringues.

23. Pour faire un biscuit de Savoie ou des biscuits ordinaires : pour vingt-quatre œufs prenez six onces de cette farine et une livre de sucre.

Battez les jaunes de vos œufs avec votre livre de sucre rapé pendant un quart d'heure; mettez-y ensuite, petit à petit, et en les battant toujours, quatre onces de farine; prenez vos blancs d'œufs que vous battrez en neige, après quoi vous mettrez dans ces blancs vos deux onces (restant de vos six onces) de farine, que vous battrez bien jus-

qu'à ce que la pâte soit bien ferme ; puis vous mêlerez ces deux pâtes ensemble, vous mettrez vos biscuits au four dans des caisses de papier, ou sur un papier graissé de beurre, après les avoir saupoudrés de sucre.

Des traiteurs prétendent n'avoir employé qu'une livre de sucre pour quarante œufs et neuf à dix onces de cette farine.

On a l'avantage qu'ils se conservent très-long-tems frais.

24. Pour faire un gâteau allemand : prenez trois mesures ou tasses de lait chaud à boulanger, ajoutez-y une tasse pleine de cette farine ; lorsqu'elle aura bien bu le lait, mettez-y quatre onces de beurre frais et quatre onces de sucre, un peu de sel et des amandes pilées : après quoi saupoudrez de sucre, et mettez cuire dans une tourtière sur un papier graissé de beurre.

25. Lorsque l'on fait une omelette, si l'on veut la rendre plus délicate et en augmenter beaucoup le volume : pour quatre à cinq œufs, prenez une cuillerée de cette farine délayée dans une tasse de lait, ou d'eau si l'on n'a pas de lait, et mettez cela dans vos œufs que vous battrez comme à l'ordinaire, puis vous

ferez votre omelette, observant d'y mettre un peu plus de beurre.

26. Voulez-vous faire une omelette à la frangipane? ajoutez à votre farine des amandes pilées, des massepains, si l'on veut, et du sucre. En employant assez de beurre pour faire cette omelette, elle doit se faire en remuant la poêle et sans y toucher avec la fourchette.

27. On peut encore augmenter le volume des œufs brouillés en les traitant comme l'omelette.

28. Pour accommoder des œufs à la sauce de poulet : pour six œufs prenez quatre cuillerées de farine délayée comme il est indiqué ; cassez alors vos six œufs, desquels vous réserverez trois jaunes que vous délayerez avec de l'eau et du vinaigre comme pour faire une blanquette; alors vous prendrez votre pâte que vous aurez bien assaisonnée, dans laquelle vous aurez mis des fines herbes, et vous les ferez cuire comme des beignets. Vous en aurez au moins deux poêles pleines; vous les joindrez à votre sauce et vous y mettrez une liaison.

29. On peut faire un mets que voici : faites durcir six œufs, coupez-les par le milieu;

ôtez-en les jaunes que vous délayerez avec du lait et les joindrez à deux cuillerées de cette farine délayée comme nous l'avons dit ; ajoutez-y trois ou quatre verres de lait, assaisonnez cette sorte de purée, de poivre, de sel, de fines herbes ; fricassez cela avec du beurre frais comme une purée ordinaire, et la laissez cuire pendant un bon quart-d'heure ; puis servez après avoir mis vos blancs d'œufs dessus.

On peut de même les arranger au sucre.

30. On peut faire un plat d'entremets, en détrempant de cette farine comme nous le disons ; en y mettant un oignon frit, coupé bien menu et l'aissaisonnant avec du sel, du poivre et des fines herbes.

31. Lorsqu'on a un four, on peut faire d'excellentes petites brioches, en mettant de cette farine dans des œufs et de la crême, de manière que cela soit assez ferme, le remuant toujours : on donne la forme à cette pâte et on la met dans le four très-chaud.

32. Lorsqu'en été le beurre est trop mou pour faire le feuilleté comme il faut, on n'a qu'à y mêler deux cuillerées de cette farine ; en le travaillant il aura bientôt pris la fermeté convenable, et le feuilleté n'en sera que meilleur.

Elle améliore encore une pâte broyée.

33. Cette farine a aussi l'avantage d'être parfaite dans toutes sortes de boulettes, de godivaux, de viandes crues ou cuites : on la délaye d'avance comme il est dit, soit dans du lait, du jus, du bouillon, ou de l'eau ; on peut y mettre du vin blanc. Il faut que cette pâte soit ferme lorsqu'on la mêle avec son hachis ; on l'assaisonne et on y ajoute des œufs ; alors elle doit être assez ferme pour prendre à la fourchette : on peut former avec cette pâte des boulettes, des boudins, des saucisses, ou lui donner toute autre forme, après quoi on peut les faire frire et les mettre dans toute sorte de ragoûts.

34. Lorsque l'on fait du boudin blanc, on peut y joindre par livre de hachis une cuillerée de farine et un œuf; cela le rend très-délicat.

35. Lorsque l'on a un rognon cuit, on peut en faire un plat excellent et copieux, en le hachant et y ajoutant trois ou quatre cuillerées de farine délayée dans quatre à cinq œufs ; assaisonnez-le tout et faites-le cuire entre deux feux. En y ajoutant quatre à cinq œufs, on fait une excellente omelette.

36. Dans une matelotte de poisson quel-

conque : prenez les œufs de poisson, mêlez-les dans cette farine détrempée avec du lait, ou du vin blanc, de manière que cette pâte soit assez ferme pour lui donner la forme que l'on voudra; faites la frire et mettez-la sur votre plat, dans la sauce, au moment de servir. Cela fait un excellent manger.

37. Il est une autre manière pour les matelottes : on délaye une cuillerée de farine dans deux œufs; lorsque l'on a bien rémué et que le tout est bien épais, on l'assaisonne comme il faut, on roule cette pâte gros comme le doigt, et on la met avec précaution cuire dans la sauce; elle enfle d'une manière surprenante et prend la forme d'œufs de carpe. Cela a été trouvé excellent.

38. Dans toute espèce de friture on peut lui donner la forme qu'on voudra, telle, par exemple, que celle de petits poissons frits.

39. Cette farine est parfaite dans les carpes farcies, et dans les hachis de poisson.

40. Un cuisinier très-intelligent s'est servi de cette farine au lieu de truffes pour farcir une volaille; il fit un hachis de chair de saucisse pétrie avec la pâte de cette farine très-ferme et bien assaisonnée; il y mit des blancs d'œufs, en fit de petites boulettes,

qu'il fit frire et qu'il mit dans le corps de la volaille en guise de truffes ; cette manière fut trouvée excellente et bien moins coûteuse : il en reçut des complimens.

41. La médecine réclame aussi l'emploi de cette substance : délayée avec de l'eau chaude salée, elle étuve et fond promptement les ecchymoses ; mêlée à l'eau de sureau, elle apaise les feux de l'érésypèle ; aromatisée par l'eau rose, elle rafraîchit les yeux enflammés ; étendue dans de l'eau de pariétaire et appliquée en cataplasme sur le pubis, elle fait cesser les rétentions d'urine et en apaise les douleurs ; bouillie en petite quantité, elle donne une tisane analogue au gruau de Bretagne et à l'eau de riz ; mêlée à un bain, elle adoucit la peau. Enfin, si l'on veut guérir promptement une brûlure, délayez cette farine avec un peu d'eau salée et de vinaigre, appliquez-en de suite des cataplasmes que vous renouvelez quatre à cinq fois d'heure en heure, et continuez de même jusqu'à parfaite guérison.

Cette fleur de riz est employée avec un grand succès à saupoudrer les parties grasses du corps des enfans sujets à se couper ou à s'excorier dans le frottement qu'elles éprou-

vent par le mouvement des articulations ou la gêne des vêtemens. Brûlée sur une pelle rougie au feu, elle peut remplacer le sucre et le vinaigre, pour purifier l'air des appartemens. Dans les hémorragies et dans les coupures, elle est très-efficace pour arrêter le sang.

PARMI les suffrages que peut citer avec avantage Mme Chauveau, elle s'honorera de celui d'une dame connue à Paris, et comme bienfaitrice des pauvres, et comme maîtresse d'une grande maison, et comme excellente ménagère. Cette dame emploie la fleur de riz de pommes-de-terre dans un grand nombre de préparations ; et on lui doit l'invention d'un heureux amalgame de cette précieuse farine avec les épinards, les choux, la chicorée, etc., assaisonnés au gras ou au maigre. Les nombreux convives qui fréquentent cette maison ont pu reconnaître les différences sensibles que l'emploi de cette farine apporte dans les mets, soit pour le goût, soit pour l'aspect, soit pour la salubrité, soit pour l'économie. Il a été reconnu que l'introduction de la fleur de riz de pommes-de-terre dans les hachis de viande leur donnait une saveur extrêmement agréable.

Table des différens emplois des farines de la dame Chauveau.

DE L'IMPRIMERIE DE D. COLAS, Éditeur du *Journal d'Économie rurale et domestique*, et de la *Feuille Villageoise*, rue du Vieux-Colombier, N° 26.